NV70F39 Series
NV66F39 Series

Forno da incasso

manuale dell'utente

Planet First **100% Recycled Paper**

Questo manuale è realizzato interamente con carta riciclata.

immagina le possibilità

Grazie per avere acquistato questo prodotto Samsung. Per ricevere un servizio ancora più completo, registri il suo prodotto su

www.samsung.com/register

SAMSUNG

indice

COMANDI DEL FORNO 11

11 Comandi del forno

ACCESSORI 11

11 Accessori

PIATTI DI PROVA 12

12 Piatti di prova

FUNZIONI 14

14 Funzioni

COTTURA SINGOLA 15

15 Cottura singola

COTTURA DOPPIA 15

15 Cottura doppia

COTTURA A VAPORE 16

17 Informazioni sull'icona display

18 Avanzamento della cottura a vapore

19 Guida alla cottura a vapore assistita

NV70F3984LS_ET_DG68-00522M_IT.indd 2 08-Oct-13 3:51:45 PM

IMPOSTAZIONI
20

20 Impostazione dell'orario
20 Impostare il tempo di cottura
20 Impostare il tempo di fine cottura
21 Impostare l'avvio ritardato
21 Cambiare le impostazioni dei tempi
21 Cambiare la temperatura
22 Impostare l'avviso acustico
22 Disattivare l'avviso acustico
22 Visualizzazione dell'orario
22 Segnalazione acustica
22 Lampada
22 Sicurezza bambini
22 Livello cottura a vapore assistita
22 Scarico

COTTURA AUTOMATICA
23

23 Programmi di cottura automatica in modalità cottura singola
27 Programmi automatici per la cottura singola a vapore

PULIZIA E MANUTENZIONE
29

29 Impostazione iniziale
29 Pulizia a vapore (opzionale)
30 Decalcificazione
31 Asciugatura rapida
31 Superficie con smalto catalitico(opzionale)
32 Pulizia manuale
32 Rimozione delle guide laterali (opzionale)
33 Pulizia dell'elemento riscaldante superiore (opzionale)

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E CODICI DI ERRORE
34

34 Risoluzione dei problemi
34 Codice errore

NV70F3984LS_ET_DG68-00522M_IT.indd 3 08-Oct-13 3:51:45 PM

uso del manuale

Grazie per aver scelto un forno da incasso SAMSUNG.

Il Manuale dell'utente contiene informazioni importanti sulla sicurezza e istruzioni utili per l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.

Leggere attentamente il Manuale dell'utente prima di utilizzare il forno e conservarlo come riferimento futuro.

All'interno del Manuale dell'utente vengono utilizzati i seguenti simboli:

AVVERTENZA o ATTENZIONE	**Importante**	**Nota**

istruzioni per la sicurezza

L'installazione del forno deve essere effettuata esclusivamente da un elettricista qualificato. L'installatore è responsabile del collegamento elettrico dell'apparecchio in base alle normative relative alla sicurezza.

⚠ AVVERTENZA

Questo apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o siano prive di esperienza o conoscenza, a meno che siano state fornite loro istruzioni per l'uso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza o che sovrintenda all'uso dell'apparecchio.

Controllare che i bambini non giochino con questo apparecchio.

Se il cavo di alimentazione è difettoso, deve essere sostituito con un cavo o un gruppo speciali disponibile presso il costruttore o un rivenditore autorizzato.
(Solo modello con cablaggio fisso)

I cavi di alimentazione danneggiati devono essere sostituiti dal costruttore, da un rivenditore autorizzato o da personale qualificato. (Solo modello con cavo di alimentazione)

Una volta terminata l'installazione, l'apparecchio deve poter essere facilmente scollegabile dalla presa di corrente. Per scollegare l'apparecchio, la spina deve essere accessibile oppure deve essere previsto un interruttore sul cavo conforme alle norme vigenti in materia di cablaggi.

NV70F3984LS_ET_DG68-00522M_IT.indd 4 08-Oct-13 3:51:45 PM

Durante l'uso l'apparecchiatura diventa calda. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

⚠ **AVVERTENZA:** Durante l'uso le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.

Se l'apparecchio è dotato della funzione di pulizia a vapore o automatica, rimuovere eventuali fuoriuscite di alimenti e togliere tutti gli utensili dal forno prima di eseguire la pulizia.
(Solo modello con funzione pulizia)

Se l'apparecchio è dotato della funzione di pulizia automatica, durante la pulizia le superfici potrebbero riscaldarsi in modo anomalo; si consiglia pertanto di tenere i bambini lontano dal forno. (Solo modello con funzione pulizia)

Utilizzare solo il termometro da forno raccomandato per questo apparecchio. (Solo modello con termometro per la rilevazione della temperatura)

Non utilizzare un pulitore a vapore.

⚠ **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina in modo da evitare possibili scariche elettriche.

Per pulire lo sportello del forno non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro.

⚠ **AVVERTENZA:** L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Senza una costante supervisione da parte di un adulto, i bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o siano prive di esperienza o conoscenza, sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui siano state fornite loro istruzioni per un uso sicuro dell'apparecchio e dei pericoli che esso comporta. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolte da bambini senza la supervisione di un adulto.

NV70F3984LS_ET_DG68-00522M_IT.indd 5 08-Oct-13 3:51:45 PM

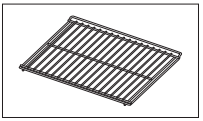
La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto elevata mentre l'apparecchio è in funzione.

Lo sportello o le superfici esterne potrebbero diventare molto caldi mentre l'apparecchio è in funzione.

Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età inferiore agli otto anni.

Questi apparecchi non sono intesi per l'uso con timer o telecomando esterni.

Collocare sul retro il lato del telaio ripiegato in modo da fissare in posizione l'apparecchio durante la cottura di grandi quantità di cibo. (In base al modello)



⚠ ATTENZIONE

Se il forno ha subito danni durante il trasporto, non collegarlo.

L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica esclusivamente da un elettricista qualificato.

In caso di guasto o danno all'apparecchio, non tentare di metterlo in funzione.

Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da un tecnico qualificato. Una riparazione errata può causare lesioni all'utente e ad altre persone. Se il forno necessita di riparazione, contattare un centro assistenza SAMSUNG o il rivenditore.

I cavi elettrici non devono entrare in contatto con il forno.

Il forno deve essere collegato alla rete elettrica mediante un fusibile o un interruttore di sicurezza approvato. Non utilizzare mai prese multiple o prolunghe.

Prima di effettuare operazioni di riparazione o pulizia, scollegare l'alimentazione dell'apparecchio.

Fare attenzione quando si collegano apparecchiature elettriche alle prese vicino al forno.

Se questo apparecchio dispone della funzione di cottura a vapore, non attivarlo se la cartuccia di erogazione dell'acqua è danneggiata (Solo modello con funzione Vapore)

Se la cartuccia è rotta o danneggiata, non usarla e rivolgersi al più vicino centro di assistenza. (Solo modello con funzione Vapore)

Il forno è stato progettato esclusivamente per uso domestico.

Durante l'uso, le superfici interne del forno diventano sufficientemente calde da provocare ustioni. Non toccare gli elementi riscaldanti o le superfici interne del forno finché non si sono raffreddati.

Non riporre materiali infiammabili nel forno.

Se l'apparecchio viene fatto funzionare a una temperatura elevata per un lungo periodo di tempo, le superfici del forno diventano calde.

Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno durante la cottura, poiché possono fuoriuscire rapidamente aria calda e vapore.

Se si cuociono piatti contenenti alcool, a causa delle alte temperature l'alcool può trasformarsi in vapore e incendiarsi se viene a contatto con una parte rovente del forno.

NV70F3984LS_ET_DG68-00522M_IT.indd 6 08-Oct-13 3:51:45 PM

Per la sicurezza dell'utente si sconsiglia l'uso di sistemi di pulizia ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.

Durante l'uso del forno, tenere i bambini a distanza di sicurezza.

I cibi surgelati, per esempio le pizze, devono essere cotti sulla griglia più grande. Se si usa il vassoio di cottura, potrebbe deformarsi a causa della notevole variazione di temperatura.

Non versare acqua sul fondo del forno quando è caldo. La superficie smaltata potrebbe danneggiarsi.

Durante la cottura, lo sportello del forno deve rimanere chiuso.

Non coprire il fondo del forno con un foglio di alluminio e non appoggiarvi vassoi di cottura o recipienti. Il foglio di alluminio blocca il calore, e ciò potrebbe danneggiare la superficie smaltata del forno e causare una cottura non ottimale dei cibi.

Sulla superficie smaltata del forno, i succhi di frutta lasciano macchie che potrebbero risultare indelebili. Per cuocere torte molto umide, utilizzare la teglia profonda.

Non appoggiare recipienti sullo sportello aperto del forno.

Controllare che i bambini non giochino con questo apparecchio.

Tenere i bambini lontano dallo sportello durante l'apertura o la chiusura del forno per evitare che possano subire urti o che le dita possano rimanervi intrappolate

Non calpestare, appoggiarsi, sedersi o collocare oggetti pesanti sullo sportello aperto.

Non aprire lo sportello con una forza eccessiva.

⚠ **AVVERTENZA:** Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica perfino al termine della cottura.

⚠ **AVVERTENZA:** Non lasciare aperto lo sportello quando il forno è in funzione.

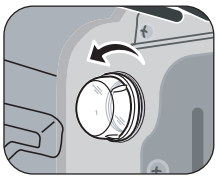
SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

⚠ Pericolo di scosse elettriche! Prima di sostituire la lampadina del forno, procedere come indicato di seguito:

- Spegnere il forno.
- Scollegare il forno dall'alimentazione elettrica.
- Proteggere la lampadina del forno e il coperchio di vetro stendendo un panno sul fondo del forno.
- Le lampadine di ricambio possono essere acquistate presso un Centro di assistenza SAMSUNG.

NV70F3984LS_ET_DG68-00522M_IT.indd 7 08-Oct-13 3:51:45 PM

Lampadina posteriore



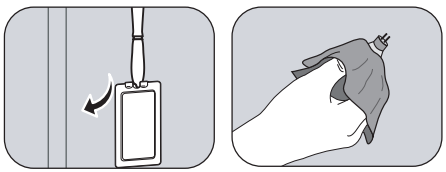
1. Rimuovere il coperchio ruotandolo in senso antiorario, quindi rimuovere la rondella di metallo e la guarnizione e pulire il coperchio di vetro. Se necessario, sostituire la lampadina con una lampadina da forno da 25 watt resistente al calore fino a 300 °C.

2. Pulire il coperchio di vetro, la rondella in metallo e la guarnizione, se necessario.

3. Rimontare la rondella in metallo e la guarnizione sul coperchio di vetro.

4. Rimontare il coperchio di vetro rimosso nel passaggio 1 ruotandolo in senso orario.

Lampadina laterale (In base al modello



1. Per rimuovere il coperchio di vetro, afferrare il bordo inferiore con una mano, inserire tra il vetro e il telaio uno strumento piatto e affilato, ad esempio un coltello, e sollevare il coperchio.

2. Estrarre il coperchio.

3. Se necessario, sostituire la lampadina alogena con una lampadina alogena da forno da 25-40 watt, resistente al calore fino a 300 °C.

Suggerimento: Usare sempre un panno asciutto per maneggiare le lampadine alogene per evitare che il sudore delle mani si depositi sulla superficie. Questo accorgimento aumenta la durata delle lampadine.

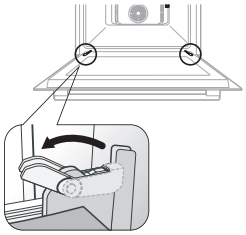
4. Riposizionare il coperchio di vetro.

NV70F3984LS_ET_DG68-00522M_IT.indd 8 08-Oct-13 3:51:46 PM

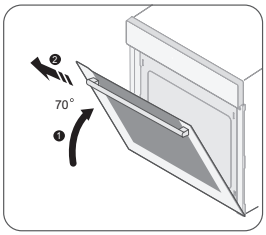
RIMOZIONE DELLO SPORTELLO

Per un utilizzo normale lo sportello del forno non dovrebbe essere rimosso, ma se è necessaria la rimozione, ad esempio per la pulizia, attenersi alle seguenti indicazioni.

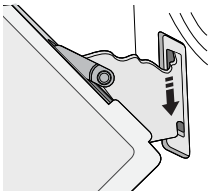
⚠ **ATTENZIONE**: Lo sportello è pesante.



1. Aprire lo sportello e aprire completamente le clip su entrambe le cerniere.



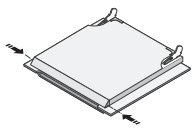
2. Chiudere lo sportello di circa 70°. Con entrambe le mani, afferrare i lati dello sportello nel mezzo e sollevarlo fino a quando le cerniere sono libere.



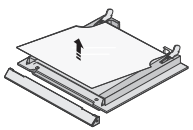
3. Dopo la pulizia, per rimontare lo sportello ripetere in ordine inverso i passaggi 1 e 2. I fermi sulla cerniera devono essere chiusi su entrambi i lati.

RIMOZIONE DEL VETRO DELLO SPORTELLO

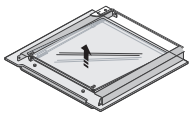
Lo sportello del forno è costituito da tre lastre di vetro appoggiate una contro l'altra. Queste lastre possono essere rimosse ai fini della pulizia.



1. Premere entrambi i pulsanti sui lati sinistro e destro dello sportello.



2. Rimuovere prima la copertura, quindi il vetro 1 dallo sportello.



3. Sollevare il vetro 2 e pulire le lastre con acqua calda o detersivo per i piatti, quindi asciugarli con un panno morbido e pulito.

Il vetro dello sportello è diverso da 2 EA a 4 EA a seconda del modello.

Tuttavia, le istruzioni di montaggio e smontaggio sono identiche.

Quando si assembla il primo vetro interno, seguire le istruzioni sotto riportate.

NV70F3984LS_ET_DG68-00522M_IT.indd 9 08-Oct-13 3:51:47 PM

FUNZIONE AUTOMATICA DI RISPARMIO ENERGETICO

- Se in fase di impostazione non si seleziona alcuna funzione, oppure l'apparecchio sta funzionando con una impostazione di arresto temporaneo, la funzione viene annullata e l'orologio verrà visualizzato dopo 10 minuti.
- Luce: Durante la cottura è possibile spegnere la lampada premendo il tasto 'Luce del forno'. Ai fini del risparmio energetico, la luce del forno si spegne dopo alcuni minuti dall'avvio del programma di cottura.

CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO (RIFIUTI ELETTRICI ED ELETTRONICI

(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti con altri rifiuti al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dallo smaltimento dei rifiuti non corretto, si invita l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai soggetti autorizzati secondo le normative locali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'autorità competente per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata di questo tipo di materiali.

Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

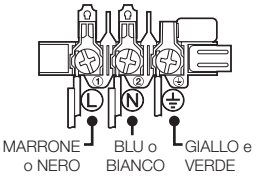
installazione

⚠ Istruzioni di sicurezza per l'installatore

Questo forno deve essere installato solo da personale qualificato. L'installatore è responsabile del collegamento elettrico dell'apparecchio in base alle normative relative alla sicurezza.

- L'installazione deve garantire la protezione contro l'esposizione a parti sotto tensione.
- I mobili della cucina nei quali il forno viene inserito devono essere conformi alle specifiche DIN 68930 sulla stabilità.

Collegamento alimentazione



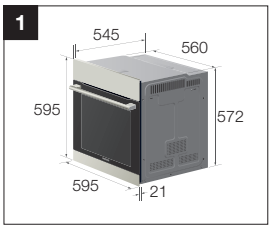
Se l'apparecchio non è collegato all'alimentazione elettrica mediante una spina, è necessario dotarlo di un interruttore isolante multipolare (con almeno 3 mm di spazio tra i contatti) per il rispetto delle normative sulla sicurezza. Il cavo di alimentazione (H05 RR-F o H05 VV-F, min. 2,5 mm^2) deve avere una lunghezza sufficiente per il collegamento del forno alla presa elettrica, anche nel caso il forno si trovi sul pavimento davanti all'alloggiamento per l'incasso. Aprire il coperchio posteriore dei contatti con un cacciavite e allentare le viti di fissaggio del cavo prima di collegarlo ai terminali. Il forno ha una messa a terra mediante terminale (⏚). Il cavo giallo e verde (terra) deve essere collegato per primo ed essere più lungo degli altri. Se il forno è collegato alla linea elettrica mediante una presa, questa deve essere accessibile una volta installato. Samsung non potrà essere ritenuta responsabile per qualsiasi tipo di incidente provocato da un collegamento sprovvisto di adeguata messa a terra.

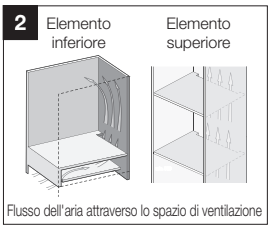
⚠ **AVVERTENZA:** Durante l'installazione prestare attenzione a non incastrare il cavo di connessione e tenerlo lontano dalle parti calde del forno.

NV70F3984LS_ET_DG68-00522M_IT.indd 10 08-Oct-13 3:51:48 PM

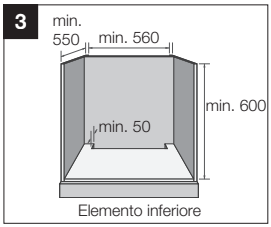
Installazione da incasso

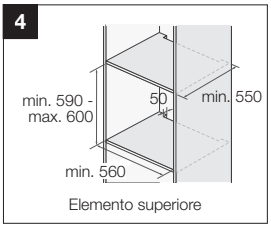
Con le apparecchiature da incasso, le superfici plastiche e gli adesivi per il forno devono resistere a una temperatura di 90 °C all'interno del mobile e di 75 °C all'interno dei mobili adiacenti. Samsung non potrà essere ritenuta responsabile per danni alle superfici plastiche o agli adesivi causati dal calore.

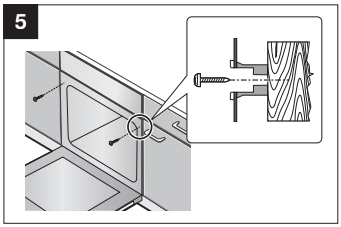




Il mobile della cucina che deve ospitare il forno deve prevedere alla base uno spazio che consenta la ventilazione. Per consentire la ventilazione, lasciare uno spazio di circa 50 mm tra la base e la parete. Se il forno deve essere installato sotto un piano di cottura, seguire le istruzioni di installazione del piano di cottura.







Inserire completamente il forno nell'armadiatura e fissarlo saldamente su entrambi i lati con 2 viti. Assicurarsi che sia presente uno spazio minimo di 5 mm tra l'apparecchio e il vano adiacente.

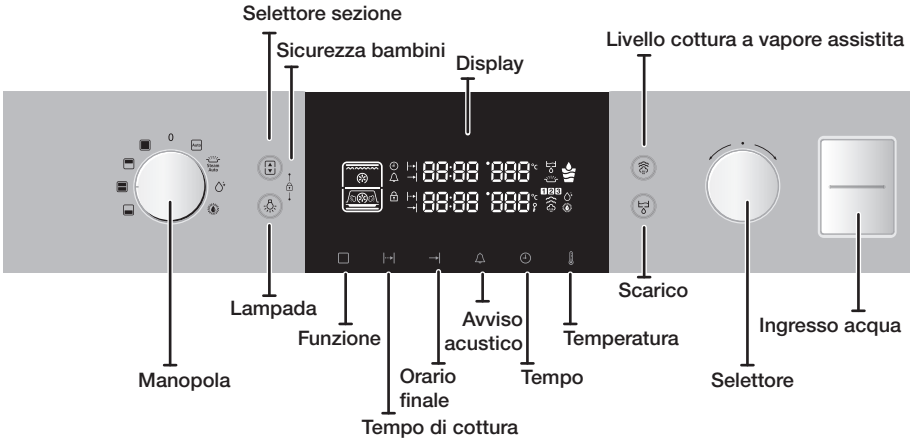
Al termine dell'installazione, rimuovere la pellicola protettiva in vinile, il nastro, la carta e gli accessori dallo sportello e dall'interno del forno. Prima di disinstallare il forno dall'armadiatura, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica e svitare le 2 viti poste su entrambi i lati del forno.

AVVERTENZA: Il mobile del forno a incasso deve prevedere uno spazio minimo che consenta il passaggio di un flusso d'aria per la ventilazione dell'apparecchio, come mostrato nell'immagine. Questo spazio garantisce la ventilazione dell'apparecchio; non coprirlo con un listello di legno.

La parte anteriore esterna del forno, come ad esempio la maniglia, varia a seconda del modello. Tuttavia, la dimensione del forno rappresentato nell'immagine è uguale.

NV70F3984LS_ET_DG68-00522M_IT.indd 11 08-Oct-13 3:51:49 PM

comandi del forno



Pannello frontale

Il pannello frontale è disponibile in diversi materiali e colori tra i quali acciaio inossidabile, bianco, nero e vetro. A causa del continuo impegno nei confronti del miglioramento dei prodotti, l'aspetto esteriore può variare.

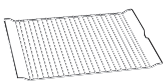
accessori

Il forno Samsung è venduto con una dotazione di accessori molto utili durante la preparazione dei cibi.

ATTENZIONE: Collegare ai ripiani l'accessorio opportuno. I vassoi devono avere uno spazio libero di almeno 2 cm dal fondo del forno, in caso contrario la finitura smaltata potrebbe danneggiarsi.

Divisorio (opzionale)

Per eseguire una doppia cottura è necessario montare il divisorio. Questo accessorio separa la parte superiore da quella inferiore del forno e deve essere inserito nell'alloggiamento 3.



Griglia piccola (opzionale)

La griglia piccola viene utilizzata per arrosti e grigliate. Può essere utilizzata per sostenere il vassoio di raccolta ed evitare che il liquido prodotto dai cibi goccioli sul fondo del forno.

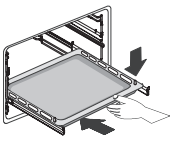
Griglia grande (opzionale)

La griglia grande viene utilizzata per arrosti e grigliate. E' possibile usarla per sostenere casseruole e altri recipienti di cottura.

NV70F3984LS_ET_DG68-00522M_IT.indd 12 08-Oct-13 3:51:50 PM

Vassoio di raccolta (opzionale)
Il vassoio di raccolta (profondo) è idoneo per la cottura con il girarrosto. Può essere utilizzato insieme alla griglia piccola per evitare che il liquido prodotto dai cibi goccioli sul fondo del forno.

Vassoio di cottura (opzionale)
Il vassoio di cottura (piano) può essere utilizzato per la cottura di torte, biscotti e altri tipi di dolci.



Guida telescopica (opzionale)
- Per posizionare una griglia o una pirofila per la cottura o l'arrosto, far scorrere verso l'esterno le guide telescopiche del livello prescelto.
- Posizionare il vassoio o la pirofila sulle guide e inserirle completamente nel forno.
  Chiudere lo sportello solo dopo avere spinto le guide telescopiche all'interno del forno.

piatti di prova

Secondo lo standard EN 60350 e DIN44547

1. Grigliatura
Preriscaldare il forno vuoto per 5 minuti con la funzione Grill grande.

Tipo di alimento	Recipiente e note	Livello ripiano	Modalità di cottura	Temp. (°C)	Tempo di cottura (min.)
Toast di pane bianco	Griglia grande	5	Grill grande	270 °C	1°: 1-2 2°: 1-1½
Hamburger di manzo * (12 ca)	Griglia piccola + vassoio di raccolta (per la raccolta dei liquidi)	4	Grill grande	270 °C	1°: 14-16 2°: 4-6

* **Hamburger di manzo: Preriscaldare il forno vuoto per 15 minuti con la funzione Grill grande.**

NV70F3984LS_ET_DG68-00522M_IT.indd 13 08-Oct-13 3:51:51 PM

2. Cottura

I consigli per la cottura si riferiscono al forno preriscaldato.

Tipo di alimento	Recipiente e note	Livello ripiano	Modalità di cottura	Temp. (°C)	Tempo di cottura (min.)
Pasta frolla	Vassoio di cottura	3	Tradizionale	150-170	20-30
		2	Convezione	150-170	35-45
	Vassoio di cottura + vassoio di raccolta	1 + 4	Convezione	150-170	35-45
Torta piccola	Vassoio di cottura	3	Tradizionale	160-180	15-25
		2	Convezione	150-170	30-35
	Vassoio di cottura + Vassoio di raccolta	1 + 4	Convezione	150-170	30-40
Pan di spagna senza grassi	Teglia apribile su griglia grande (antiaderente, ø 26 cm)	2	Tradizionale	160-180	25-35
		2	Convezione	150-170	40-50
Torta lievitata alle mele	Vassoio di cottura	3	Tradizionale	150-170	65-75
		2	Convezione	150-170	70-80
	Vassoio di cottura + vassoio di raccolta	1 + 4	Convezione	150-170	75-85
Torta di mele	Griglia grande + 2 teglie apribili * (antiaderenti, ø 20 cm)	1 In posizione diagonale	Tradizionale	170-190	70-90
	Vassoio di cottura + Griglia grande + 2 teglie apribili ** (antiaderenti, ø 20 cm)	1 + 3	Convezione	170-190	80-100

*** Posizionare le due torte una in fondo a sinistra e l'altra davanti a destra.**

**** Posizionare le due torte una sopra l'altra al centro del forno.**

NV70F3984LS_ET_DG68-00522M_IT.indd 14 08-Oct-13 3:51:51 PM

funzioni

Questo forno offre diverse funzioni. In base alla modalità utilizzata, a cottura doppia o singola, è possibile scegliere le funzioni da utilizzare:

Tradizionale

Il calore viene emesso dalla parte superiore e dalla parte inferiore del sistema di riscaldamento. Questa funzione viene utilizzata per arrostire o cuocere quasi tutti i tipi di alimenti.
Temperatura consigliata: 200 °C

Convezione

Il calore generato dalla convezione viene distribuito uniformemente dalle ventole. Questa funzione deve essere utilizzata per la cottura di cibi surgelati e la cottura di dolci.
Temperatura consigliata: 170 °C

Riscaldamento superiore + convezione

Il calore generato dal riscaldamento superiore e dalla convezione viene distribuito uniformemente dalle ventole. Questa funzione deve essere utilizzata per arrostire cibi come la carne.
Temperatura consigliata: 190 °C

Riscaldamento inferiore + convezione

Il calore generato dal riscaldamento inferiore e dalla convezione viene distribuito uniformemente dalle ventole. Questa funzione deve essere utilizzata per la cottura di pizza, pane e dolci.
Temperatura consigliata: 190 °C

Grill piccolo

Il calore viene generato dal grill piccolo. Questa funzione deve essere utilizzata per piatti di piccole dimensioni che necessitano di meno calore, quali pesce e baguette imbottite.
Temperatura consigliata: 240 °C

Grill grande

Il calore viene generato dal grill grande. Questa funzione deve essere utilizzata per lasagne e carne alla griglia.
Temperatura consigliata: 240 °C

Cottura a vapore assistita

Il calore generato dal riscaldamento a convezione e miscelato dalle ventole viene continuamente supportato dal vapore, emesso dall'uscita sul retro. La densità del vapore può essere bassa, media o alta a seconda della regolazione impostata. Questa modalità è idonea alla cottura di pasta frolla, torte lievitate, pane e pizza oltre che per carne e pesce arrosto.

NV70F3984LS_ET_DG68-00522M_IT.indd 15 08-Oct-13 3:51:52 PM

cottura singola

Nella cottura singola, il forno funziona come un forno tradizionale. In modalità Cottura singola, è possibile utilizzare tutte le funzioni disponibili per portate maggiori.

Selezionare Cottura singola | 01

Per usare la modalità **Cottura singola** rimuovere il divisorio dal forno.

Con il forno in modalità **Cottura singola**, è possibile selezionare una qualsiasi delle funzioni disponibili.

COTTURA SINGOLA		Nella modalità di cottura singola sono disponibili tutte le funzioni. La cottura singola permette l'uso tradizionale del forno.

Impostare la funzione | 02

Premendo il tasto **Funzione**, il simbolo della funzione lampeggerà.

Ruotare il **Selettore** e impostare a piacere.

03 | Impostare la temperatura

Premendo il tasto **Temperatura**, la temperatura lampeggerà sul display.

cottura doppia

Questo forno dispone dell'esclusiva funzione di cottura doppia. Permette di cuocere contemporaneamente due diversi cibi a due diverse temperature nel comparto superiore e inferiore. Oppure, di decidere di effettuare la cottura nel comparto superiore o inferiore risparmiando così tempo ed energia.

Selezionare la modalità Cottura doppia | 01

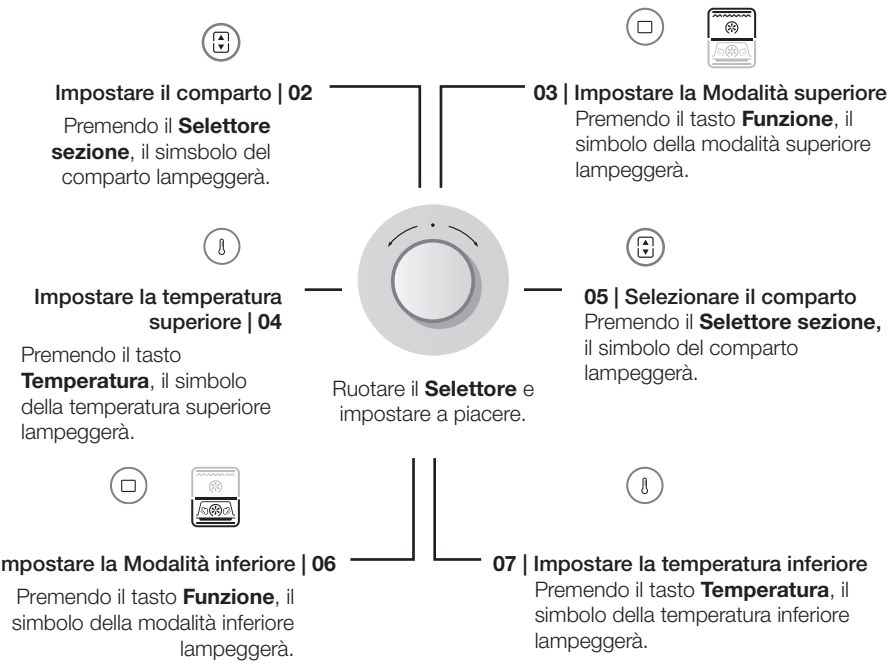
Per usare la modalità Cottura doppia inserire il divisorio nell'alloggiamento 3.

In base alla modalità di cottura doppia selezionata, è possibile utilizzare una delle tre funzioni seguenti:

MODALITA' SUPERIORE		Convezione | Riscaldamento superiore + Convezione | Grill grande La modalità superiore consente di risparmiare tempo ed energia durante le cottura di piccole quantità di cibo.
COTTURA DOPPIA		Funzione superiore e inferiore in ciascun comparto La cottura doppia permette di cuocere due alimenti con diverse funzioni e temperature.
MODALITA' INFERIORE		Convezione | Riscaldamento inferiore + Convezione | Cottura a vapore assistita La modalità inferiore consente di risparmiare tempo ed energia durante le cottura di piccole quantità di cibo.

NOTA: Usare soltanto i passaggi 03/04 per la modalità superiore e 06/07 per quella inferiore. Selezionare il comparto premendo il selettore della sezione.

NV70F3984LS_ET_DG68-00522M_IT.indd 16 08-Oct-13 3:51:53 PM


Impostare il comparto | 02
Premendo il Selettore sezione, il simsbolo del comparto lampeggerà.
03 | Impostare la Modalità superiore
Premendo il tasto Funzione, il simbolo della modalità superiore lampeggerà.
Impostare la temperatura superiore | 04
Premendo il tasto Temperatura, il simbolo della temperatura superiore lampeggerà.
Ruotare il Selettore e impostare a piacere.
05 | Selezionare il comparto
Premendo il Selettore sezione, il simbolo del comparto lampeggerà.
Impostare la Modalità inferiore | 06
Premendo il tasto Funzione, il simbolo della modalità inferiore lampeggerà.
07 | Impostare la temperatura inferiore
Premendo il tasto Temperatura, il simbolo della temperatura inferiore lampeggerà.

cottura a vapore

Questo forno è dotato della funzione di cottura a vapore. La funzione di cottura a vapore consente di utilizzare una gamma più ampia di ricette.

"Al termine delle varie funzioni di cottura a vapore, vuotare il recipiente dell'acqua residua. Attivare la funzione di scarico e verificare che l'acqua sia completamente fuoriuscita"

Modalità disponibile

La funzione di cottura a vapore può essere utilizzata in modalità **Cottura singola**, **Cottura doppia** e Modalità inferiore.

⚠ **Avvertenza:** Se non si scarica l'acqua dopo aver usato la funzione di cottura a vapore, germi e altre sostanze nocive possono contaminare l'acqua lasciata all'interno del forno. Dopo la cottura a vapore, scaricare sempre l'acqua residua contenuta all'interno del forno.

COTTURA A VAPORE ASSISTITA		Quando si usa la funzione di cottura a vapore assistita, non utilizzare il recipiente per la cottura a vapore. Selezionare un livello per la cottura a vapore assistita compreso tra 1 e 3.

NV70F3984LS_ET_DG68-00522M_IT.indd 17 08-Oct-13 3:51:54 PM

INFORMAZIONI SULL'ICONA DISPLAY

L'ICONA DISPLAY che appare sullo schermo offre informazioni utili per la cottura a vapore.

LIVELLO DELL'ACQUA		Lampeggiante: Il forno non contiene acqua. • Livello 1: Basso • Livello 2: Medio • Livello 3: Alto
DENSITA' DEL VAPORE (Livello 1 ~ Livello 3)		Selezionare il livello di assistenza desiderato in base ai propri gusti o alle ricette utilizzate con la funzione di cottura a vapore assistita. • Livello 1: Basso • Livello 2 : Medio • Livello 3 : Alto
SCARICARE L'ACQUA		Lampeggiante: Al termine della cottura a vapore, scaricare tutta l'acqua contenuta nel forno. Non scaricare l'acqua calda immediatamente dopo la cottura a vapore poiché ciò rappresenta un pericolo per la propria sicurezza. Quando l'acqua è calda, se si preme il tasto di scarico sul display apparirà il messaggio “Hot” (Calda). NOTA: Per spegnere l'ICONA DISPLAY lampeggiante, utilizzare la funzione di scarico per almeno 1 minuto.
DECALCIFICARE		Lampeggiante: Decalcificare l'apparecchio La procedura di decalcificazione consiste in 6 fasi. Consultare il manuale alla sezione “Decalcificazione”.
COTTURA A VAPORE AUTOMATICA ASSISTITA		Quando si usa la funzione di cottura a vapore automatica assistita, viene visualizzata a schermo l'ICONA DISPLAY.

NV70F3984LS_ET_DG68-00522M_IT.indd 18 08-Oct-13 3:51:55 PM

AVANZAMENTO DELLA COTTURA A VAPORE

Durante la cottura a vapore all'interno del forno si forma della condensa. Tale fenomeno è normale.

Drenare sempre tutta l'acqua residua prima di eseguire una nuova cottura a vapore. Per cuocere a vapore utilizzare acqua potabile.

NOTA: Per informazioni sui tasti, consultare il manuale alla sezione “Impostazioni”.

1. Selezionare la funzione di cottura a vapore assistita.

Utilizzare la funzione di cottura a vapore assistita in modalità Cottura singola, Cottura doppia, Modalità inferiore.

2. Versare l'acqua potabile attraverso l'apposito ingresso dell'acqua.

Aprire l'ingresso dell'acqua premendolo verso il basso e versarvi all'interno l'acqua potabile.

Sul display controllare il livello dell'acqua attraverso l'ICONA DISPLAY.

Premere nuovamente l'ingresso dell'acqua verso il basso per chiuderlo.

Avvertenza: Quando il serbatoio è pieno e si avverte un allarme, smettere di versare acqua.

Tempo di cottura

Orario finale

Livello cottura a vapore assistita

3. Impostare il Tempo di cottura o l'Orario finale.

Utilizzando la funzione di cottura a vapore assistita, selezionare il livello desiderato tra 1 e 3 premendo il tasto di assistenza.

4. Scaricare tutta l'acqua residua al termine della cottura a vapore.

Al termine della cottura a vapore, scaricare tutta l'acqua residua contenuta nel forno premendo l'apposito tasto di scarico. Verificare che l'acqua sia completamente fuoriuscita.

NOTA: Non scaricare l'acqua calda immediatamente dopo la cottura a vapore poiché ciò rappresenta un pericolo per la propria sicurezza. Quando l'acqua è calda, se si preme il tasto di scarico sul display apparirà il messaggio “Hot” (Calda).

Avvertenza: Non chiudere l'ingresso dell'acqua durante il drenaggio.

Avvertenza: Al termine della cottura a vapore, prestare attenzione nell'aprire lo sportello del forno. Il vapore contenuto all'interno del forno è caldo abbastanza da causare ustioni.

NOTA: Al termine della cottura a vapore, aprire lo sportello per far asciugare il forno.

NV70F3984LS_ET_DG68-00522M_IT.indd 19 08-Oct-13 3:51:56 PM

GUIDA ALLA COTTURA A VAPORE ASSISTITA

Utilizzare le impostazioni e i tempi indicati in questa tabella come linee guida per la cottura a vapore assistita in modalità Cottura singola. Si consiglia di aggiungere sempre acqua potabile fresca attraverso l'apposito ingresso. Prima di aggiungere nuova acqua, rimuovere sempre tutta l'acqua residua utilizzando la funzione di scarico.

Alimenti	Livello ripiano	Accessori	Modalità vapore assistita (°C)	Tempo (min.)
Panini	2	Vassoio di cottura	Modalità 3 / 180 °C	15-20
Bastoncini di pasta sfoglia al formaggio	2	Vassoio di cottura	Modalità 1 / 190 °C	15-20
Pane fatto in casa	2	Vassoio di cottura	Modalità 3 / 180 °C	40-50
Pizza fatta in casa	2	Vassoio di cottura	Modalità 2 / 200 °C	35-45
Gratin di verdure	2	Vassoio di cottura	Modalità 2 / 180 °C	25-35
Pizza surgelata con farina autolievitante	2	Vassoio di cottura	Modalità 2 / 205°C	15-20
Arrosto di agnello (1,0-1,2 kg)	2	Vassoio di raccolta con griglia piccola	Modalità 1 / 160 °C	1a fase: 40-50 2a fase: 35-45
Roast Beef (1,0-1,2 kg)	2	Vassoio di raccolta con griglia piccola	Modalità 3 / 160 °C	1a fase: 30-35 2a fase: 20-25
Pollo arrosto (1,0-1,2 kg)	2	Vassoio di raccolta con griglia piccola	Modalità 3 / 190 °C	1a fase: 35-40 2a fase: 25-30
Pesce al forno (trota, persico, orata)	2	Vassoio di raccolta con griglia piccola	Modalità 2 / 220 °C	20-25
Tortine al cioccolato	2	Vassoio di cottura	Modalità 1 / 160 °C	25-30
Rollé di mele surgelato	2	Vassoio di cottura	Modalità 2 / 200 °C	35-40

NV70F3984LS_ET_DG68-00522M_IT.indd 20 08-Oct-13 3:51:56 PM

impostazioni

La modalità di cottura doppia permette di usare diverse impostazioni per i comparti superiore e inferiore, come ad esempio diversi tempi di cottura e spegnimento, temperature e avvisi acustici. Per applicare o modificare le impostazioni in uno dei comparti, premere il tasto appropriato:

Comparto superiore
Comparto inferiore

Per applicare o modificare le impostazioni nella modalità di cottura doppia, scegliere il comparto.

IMPOSTAZIONE DELL'ORARIO

Quando si accende l'apparecchio per la prima volta, utilizzare il prodotto solo dopo aver impostato l'orario.

12:00

Impostare le ore | 01

Premendo il tasto **Orario**, le ore lampeggeranno sul display.

13:00

Impostare i minuti | 02

Premendo il tasto **Orario**, i minuti lampeggeranno sul display.

Ruotare il **Selettore** e impostare l'orario.

13:25

03 | Confermare l'orario

Premere nuovamente il tasto **Orario** per impostare l'orario corrente.

IMPOSTARE IL TEMPO DI COTTURA

0:00

Impostare il Tempo di cottura | 01

Premendo il tasto **Tempo di cottura**, il tempo di cottura lampeggerà sul display.

1:30

02 | Confermare il Tempo di cottura

Premere nuovamente il tasto **Tempo di cottura**, o attendere 4-5 secondi.

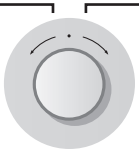
Ruotare il **Selettore** e impostare a piacere.

IMPOSTARE IL TEMPO DI FINE COTTURA

12:00

Impostare il tempo di fine cottura | 01

Premendo il tasto **Fine cottura**, il simbolo di fine cottura lampeggerà sul display.



13:45

02 | Confermare la Fine cottura

Premere nuovamente il tasto **Fine cottura**, o attendere 3 secondi.

Ruotare il **Selettore**, e impostare il tempo desiderato.

NV70F3984LS_ET_DG68-00522M_IT.indd 21 08-Oct-13 3:51:57 PM

IMPOSTARE L'AVVIO RITARDATO

Se il tempo di cottura viene immesso dopo avere impostato l'orario finale, il forno si accende e si spegne automaticamente all'ora appropriata.

< Example >

1. Premere il pulsante **Ora fine** per impostare l'orario in cui si desidera terminare la cottura.
2. Premere il pulsante **Tempo di cottura** per impostare il tempo di cottura dell'alimento.
   Il punto dell'avvio ritardato viene automaticamente calcolato e il forno attende di avviarsi fino al raggiungimento del punto indicato per l'avvio ritardato.

NOTA: L'avvio ritardato non può essere impostato in modalità Cottura doppia.
Il tempo di cottura, l'orario finale e l'avvio ritardato possono essere impostati dopo l'impostazione della funzione di cottura.

Avvertenza: Quando si usa la funzione di avvio ritardato, non lasciare il cibo nel forno troppo a lungo perché potrebbe guastarsi. Poiché la funzione di avvio ritardato non prevede il preriscaldamento del forno, la cottura del cibo risulterà leggermente diversa rispetto alla normale cottura con preriscaldamento.

CAMBIARE LE IMPOSTAZIONI DEI TEMPI

oppure

Selezionare l'orario da modificare | 01

Premendo il tasto **Fine cottura** o **Tempo di cottura**, l'orario lampeggerà sul display.

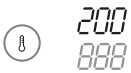
Ruotare il **selettore**.

oppure

02 | Confermare l'orario modificato

Premendo il tasto **Fine cottura** o **Tempo di cottura**, l'orario lampeggerà sul display.

CAMBIARE LA TEMPERATURA



Impostare la temperatura | 01

Premendo il tasto **Temperatura**, la temperatura lampeggerà sul display.

Ruotare il **Selettore** e impostare la nuova temperatura.

02 | Confermare la temperatura

Dopo circa 4~5 secondi, la nuova temperatura è impostata.

NV70F3984LS_ET_DG68-00522M_IT.indd 22 08-Oct-13 3:51:57 PM

IMPOSTARE L'AVVISO ACUSTICO

Impostare l'avviso acustico | 01

Premendo il tasto **Avviso acustico**, l'indicatore lampeggerà sul display.

Ruotare il **Selettore** e impostare l'orario del timer.

02 | Confermare l'avviso acustico

Premere nuovamente il tasto **Avviso acustico**, o attendere 3 secondi per impostarlo.

DISATTIVARE L'AVVISO ACUSTICO

Premendo il tasto **Avviso acustico** per due secondi, comparirà l'indicatore e l'orario.

VISUALIZZAZIONE DELL'ORARIO

Durante la cottura premere il tasto **Orario** per vedere l'orario.

SEGNALAZIONE ACUSTICA

Per attivare o disattivare la segnalazione acustica, premere i tasti **Orario** e **Fine cottura** per 3 secondi.

LAMPADA

Premere il tasto **Lampada** 1 volta per attivare la luce e 2 volte per disattivarla.

La lampada inferiore è opzionale.

Premere il tasto **Lampada** 1 volta per illuminare tutto il forno, 2 volte per illuminare la parte superiore, 3 volte per illuminare la parte inferiore, e 4 volte per disattivarla del tutto.

SICUREZZA BAMBINI

Premere i tasti **Selettore sezione** e **Lampada** per 3 secondi. La figura della funzione Sicurezza bambini mostra l'attivazione della modalità.

LIVELLO COTTURA A VAPORE ASSISTITA

Per regolare la densità del vapore, premere il tasto **livello cottura a vapore assistita** e selezionare un livello di densità compreso tra 1 e 3.

SCARICO

Per avviare lo scarico dell'acqua, tenere premuto il tasto **Scarico** per 3 secondi. Premere nuovamente il tasto **Scarico** per interrompere lo scarico dell'acqua. Per spegnere l'ICONA DISPLAY lampeggiante, utilizzare la funzione di scarico per almeno 1 minuto.

NOTA: Se non si arresta la funzione di scarico, il forno interromperà automaticamente il drenaggio dopo un tempo ritenuto idoneo.

NV70F3984LS_ET_DG68-00522M_IT.indd 23 08-Oct-13 3:51:58 PM

cottura automatica

La funzione Cottura automatica mette a disposizione dell'utente vari programmi automatici per cuocere, arrostire e preparare pane e dolci.

Selezionare la cottura automatica | 01

Selezionare la modalità di cottura automatica desiderata ruotando la **manopola**.

| Modalità Cottura automatica

| Modalità cottura a vapore automatica assistita

Impostare la Modalità | 02 Premere il tasto Funzione per selezionare la modalità desiderata.

Impostare la ricetta | 03

Selezionare la ricetta desiderata ruotando il **Selettore**.

04 | Impostare il peso

Selezionare il peso desiderato ruotando il **Selettore**.

Avvertenza: Quando si usa la funzione di cottura a vapore assistita, non utilizzare il recipiente per la cottura a vapore.

PROGRAMMI DI COTTURA AUTOMATICA IN MODALITÀ COTTURA SINGOLA

La tabella seguente illustra 25 programmi automatici per cuocere, arrostire e preparare dolci. Questi programmi possono essere utilizzati durante la cottura singola. Rimuovere sempre il divisorio.
La tabella fornisce quantità, pesi e consigli adeguati.
Le modalità di cottura e i tempi sono pre-programmati per vostra comodità.
Per effettuare una cottura perfetta, consigliamo di seguire queste linee guida. Iniziare la cottura sempre a forno freddo.

N.	Alimenti	Peso (kg)	Accessori	Livello ripiano	Consiglio
A-01	**Pizza surgelata**	0,3-0,6 0,7-1,0	Griglia grande	2	Collocare la pizza surgelata al centro della griglia grande.
A-02	**Patatine al forno surgelate**	0,3-0,5 (sottili) 0,6-0,8 (spesse)	Vassoio di cottura	2	Distribuire uniformemente le patatine surgelate sulla teglia di cottura. La prima impostazione è applicabile alle patatine fritte, la seconda alle patate al forno.
A-03	**Crocchette surgelate**	0,3-0,5 0,6-0,8	Vassoio di cottura	2	Collocare le crocchette di patate surgelate sulla teglia.

NV70F3984LS_ET_DG68-00522M_IT.indd 24 08-Oct-13 3:51:59 PM

N.	Alimenti	Peso (kg)	Accessori	Livello ripiano	Consiglio
A-04	**Lasagne fatte in casa**	0,3-0,5 0,8-1,0	Griglia grande	3	Preparare le lasagne fresche (o utilizzare la pasta già pronta) distribuendole in un recipiente idoneo per la cottura in forno. Collocare il recipiente al centro del forno.
A-05	**Bistecche**	0,3-0,6 0,6-0,8	Vassoio di raccolta con grill piccolo	4	Posizionare le bistecche marinate fianco a fianco sulla griglia piccola. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. La prima impostazione è applicabile a bistecche sottili, mentre la seconda a bistecche più spesse.
A-06	**Roast Beef**	0,6-0,8 0,9-1,1	Vassoio di raccolta con grill piccolo	2	Posizionare il roast beef marinato sulla griglia piccola. Girare non appena il forno emette un segnale acustico.
A-07	**Maiale arrosto**	0,6-0,8 0,9-1,1	Vassoio di raccolta con grill piccolo	2	Posizionare le costolette di maiale marinate sulla griglia piccola. Girare non appena il forno emette un segnale acustico.
A-08	**Costolette di agnello**	0,3-0,4 0,5-0,6	Vassoio di raccolta con grill piccolo	4	Costolette di agnello marinate. Collocare le costolette di agnello sulla griglia piccola. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. La prima impostazione è applicabile a costolette sottili, la seconda a costolette più spesse.
A-09	**Pezzi di pollo**	0,5-0,7 1,0-1,2	Vassoio di raccolta con grill piccolo	4	Ungere i pezzi di pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocare i pezzi di pollo uno accanto all'altro sulla griglia piccola.
A-10	**Pollo intero**	1,0-1,1 1,2-1,3	Vassoio di raccolta con grill piccolo	2	Ungere il pollo intero con olio e aggiungere gli aromi. Collocare il pollo sulla griglia piccola. Girare non appena il forno emette un segnale acustico.
A-11	**Petto d'anatra**	0,3-0,5 0,6-0,8	Vassoio di raccolta con grill piccolo	4	Preparare il petto d'anatra, collocarlo sulla griglia con la parte grassa rivolta verso l'alto. La prima impostazione è per un singolo petto d'anatra, la seconda per 2 petti d'anatra spessi.
A-12	**Rollè di tacchino**	0,6-0,8 0,9-1,1	Vassoio di raccolta con grill piccolo	4	Collocare il rollè di tacchino sulla griglia piccola. Girare non appena il forno emette un segnale acustico.

NV70F3984LS_ET_DG68-00522M_IT.indd 25 08-Oct-13 3:51:59 PM

N.	Alimenti	Peso (kg)	Accessori	Livello ripiano	Consiglio
A-13	**Pesce al vapore**	0,5-0,7 0,8-1,0	Griglia grande	2	Pulire il pesce, per esempio pesci interi come trota, persico o branzino. Collocare i pesci in posizione 'testa-coda' su un piatto di vetro ovale resistente al calore del forno. Aggiungere 2-3 cucchiai di succo di limone. Incoperchiare.
A-14	**Pesce arrosto**	0,5-0,7 0,8-1,0	Vassoio di raccolta con grill piccolo	4	Collocare i pesci in posizione 'testa-coda' sulla griglia piccola. La prima impostazione è per 2 pesci, la seconda per 4 pesci. Il programma è adatto alla cottura di pesci interi, come trota, luccioperca e orata.
A-15	**Tranci di salmone**	0,3-0,4 0,7-0,8	Vassoio di raccolta con grill piccolo	4	Collocare i tranci di salmone sulla griglia piccola. Girare non appena il forno emette un segnale acustico.
A-16	**Patate al forno**	0,4-0,5 0,8-1,0	Vassoio di cottura	2	Pulire le patate e tagliarle a metà. Ungerle con olio d'oliva e aggiungere erbe aromatiche e spezie. Disporle uniformemente sulla teglia di cottura. La prima impostazione è per patate di piccole dimensioni (100 g cad), la seconda per patate di dimensioni maggiori (200 g cad).
A-17	**Verdure arrostite**	0,4-0,5 0,8-1,0	Vassoio di raccolta	4	Posizionare le verdure, per esempio zucchine tagliate a rondelle, falde di peperoni, melanzane e funghi a fette e pomodori ciliegina nel vassoio di raccolta. Ungerle con olio d'oliva e aggiungere erbe aromatiche e spezie.
A-18	**Gratin di verdure**	0,4-0,6 0,8-1,0	Griglia grande	2	Preparare il gratin di verdure utilizzando un piatto tondo resistente al calore del forno. Collocare il recipiente al centro del forno.
A-19	**Torta marmorizzata**	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Griglia grande	2	Versare l'impasto in uno stampo imburrato di dimensioni idonee.
A-20	**Base per flan alla frutta**	0,3-0,4 (grande) 0,2-0,3 (tartellette)	Griglia grande	2	Versare l'impasto in uno stampo imburrato di dimensioni idonee. La prima impostazione è per un flan alla frutta, la seconda per 5-6 tartellette.
A-21	**Pan di spagna**	0,4-0,5 (medie dimensioni) 0,2-0,3 (piccola)	Griglia grande	2	Versare l'impasto nello stampo metallico nero rotondo. La prima impostazione è per uno stampo di Ø 26cm, la seconda per uno stampo di Ø 18cm.

NV70F3984LS_ET_DG68-00522M_IT.indd 26 08-Oct-13 3:51:59 PM

N.	Alimenti	Peso (kg)	Accessori	Livello ripiano	Consiglio
A-22	**Muffin**	0,5-0,6 0,7-0,8	Griglia grande	2	Versare l'impasto in uno stampo metallico nero per 12 muffin. La prima impostazione è per muffin di piccole dimensioni, la seconda per muffin più grandi.
A-23	**Pane**	0,7-0,8 (bianco) 0,8-0,9 (integrale)	Griglia grande	2	Preparare l'impasto secondo le istruzioni indicate e versarlo nello stampo metallico nero rettangolare (lungo 25 cm). La prima impostazione è per la preparazione di pane bianco (0,7-0,8 kg), la seconda per pane integrale (0,8-0,9 kg).
A-24	**Pizza fatta in casa**	1,0-1,2 1,3-1,5	Vassoio di cottura	2	Posizionare la pizza sulla teglia. Il peso riportato comprende la salsa, le verdure, il prosciutto e il formaggio. L'impostazione 1 (1,0-1,2 kg) è per la pizza alta, l'impostazione 2 (1,3-1,5 kg) è per la pizza molto farcita.
A-25	**Pasta lievitata Fermentazione**	0,3-0,5 0,6-0,8	Griglia grande	2	La prima impostazione è consigliata per la lievitazione di impasti con lievito. La seconda impostazione è idonea per pasta lievitata per la preparazione di torte e pane. Collocare l'impasto in un grande recipiente rotondo resistente al calore e coprire con pellicola per forno a microonde.

NV70F3984LS_ET_DG68-00522M_IT.indd 27 08-Oct-13 3:51:59 PM

PROGRAMMI AUTOMATICI PER LA COTTURA SINGOLA A VAPORE

La tabella seguente illustra 15 programmi automatici per cuocere a vapore e arrostire.
Questi programmi possono essere utilizzati durante la cottura singola. Rimuovere sempre il divisorio.
La tabella riporta peso, accessori, livello del ripiano e consigli utili.
Le temperature, le modalità di cottura e i tempi sono pre-programmati per comodità dell'utente.
Per effettuare una cottura perfetta, consigliamo di seguire queste linee guida. Iniziare la cottura sempre a forno freddo.

Codice	Alimenti	Peso (kg)	Accessori	Livello ripiano	Consiglio
S-01	**Verifica dell'impasto**	0,3-0,8	Griglia grande	2	Collocare l'impasto nella pirofila.
S-02	**Panini**	0,2-0,4	Vassoio di cottura	2	Collocare 4-8 panini pronti da cuocere uno accanto all'altro su carta da forno.
S-03	**Croissant**	0,2-0,4	Vassoio di cottura	2	Seguire le istruzioni riportate sulla confezione dei croissant per preparare 4-8 croissant pronti da cuocere. Collocarli uno accanto all'altro su carta da forno.
S-04	**Baguette**	0,4-0,8	Vassoio di cottura	2	Preparare 2-3 baguette e collocarle in senso orizzontale su carta da forno.
S-05	**Pane bianco**	0,7-0,8	Griglia grande	2	Versare l'impasto in una teglia rettangolare antiaderente lunga 25 cm. Sistemarla in senso orizzontale all'interno del forno.
S-06	**Pane di semi vari/Quiche Loraine**	0,7-0,8	Griglia grande	2	Versare l'impasto per il pane o la quiche in una teglia rettangolare antiaderente lunga 25 cm. Sistemarla in senso orizzontale all'interno del forno.
S-07	**Pane integrale**	0,7-0,8	Griglia grande	2	Versare l'impasto in una teglia rettangolare antiaderente lunga 25 cm. Sistemarla in senso orizzontale all'interno del forno.
S-08	**Focaccia**	0,4-0,8	Vassoio di cottura	2	Preparare dei pani di circa 400 g l'uno di focaccia, pita o pane arabo. Collocarli uno accanto all'altro su carta da forno.
S-09	**Pizza fatta in casa**	1,0-1,2	Vassoio di cottura	2	Stendere una pizza rettangolare su carta da forno. Farcirla a piacere.
S-10	**Pizza surgelata da cuocere**	0,3-0,5	Griglia grande	3	Collocare la pizza al centro del ripiano.

NV70F3984LS_ET_DG68-00522M_IT.indd 28 08-Oct-13 3:51:59 PM

Codice	Alimenti	Peso (kg)	Accessori	Livello ripiano	Consiglio
S-11	**Gratin di verdure**	0,8-1,0	Griglia grande	2	In un un piatto tondo resistente al calore di 25 cm di diametro, disporre fette di patate precotte, zucchine e pomodori a fette e aggiungere condimento, sale e pepe. Aggiungere il formaggio grattugiato.
S-12	**Roast Beef**	1,0-1,2	Vassoio di raccolta con grill piccolo	2	Spennellare la carne (spessa 4-6 cm) con l'olio e aggiungere gli aromi. Collocarla sulla griglia piccola con il lato grasso rivolto verso il basso. Girare non appena il forno emette un segnale acustico.
S-13	**Maiale arrosto**	1,0-1,2	Vassoio di raccolta con grill piccolo	2	Spennellare la carne con l'olio e aggiungere gli aromi. Collocarla sulla griglia piccola con il lato grasso rivolto verso il basso. Girare non appena il forno emette un segnale acustico.
S-14	**Pollo arrosto**	1,0-1,2	Vassoio di raccolta con grill piccolo	2	Spennellare la carne con l'olio e aggiungere gli aromi. Collocarla sulla griglia piccola con il petto rivolto verso il basso. Girare non appena il forno emette un segnale acustico.
S-15	**Pesce arrosto**	0,6-0,8	Vassoio di raccolta con grill piccolo	2	Collocare 2-3 pesci interi uno accanto all'altro in posizione 'testa-coda' sulla griglia piccola. Questo programma è idoneo alla cottura di pesci quali trota, orata, sogliola o luccioperca.

NV70F3984LS_ET_DG68-00522M_IT.indd 29 08-Oct-13 3:51:59 PM

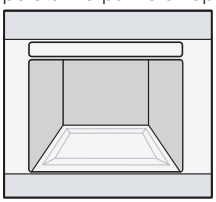
IMPOSTAZIONE INIZIALE

Pulizia iniziale

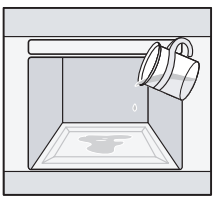
Prima di utilizzare il forno per la prima volta, è necessario pulirlo completamente. Non utilizzare sostanze o spugne abrasive, poiché potrebbero danneggiare la superficie del forno.
Usare acqua calda, un detergente e un panno morbido per pulire il vassoio di cottura, il vassoio di raccolta, le griglie e gli altri accessori, così come i comparti interni e le guide poste sui lati. Il pannello frontale deve essere pulito con un panno morbido, pulito e leggermente inumidito.
Verificare che l'orologio del forno sia impostato correttamente e rimuovere tutti gli accessori.
Avviare il forno in modalità cottura singola per circa un'ora a 200 °C. Questa procedura brucerà qualsiasi sostanza residua producendo un inconfondibile odore. Ciò è normale, tuttavia assicurarsi che la cucina sia adeguatamente ventilata durante questa operazione.

PULIZIA A VAPORE (OPZIONALE)

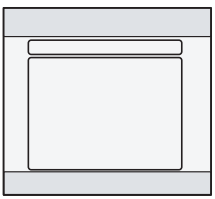
Se il forno è sporco e deve essere pulito, è possibile utilizzare la funzione di pulizia a vapore incorporata. La pulizia a vapore è disponibile solo a forno freddo.



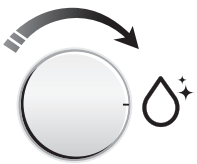
1. Togliere tutti gli accessori dal forno.



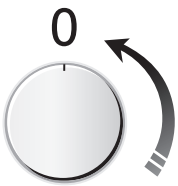
2. Versare circa 400 ml d'acqua sul fondo del forno vuoto.



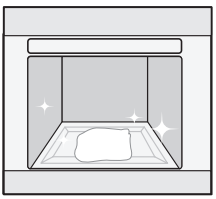
3. Chiudere lo sportello.



4. Impostare la manopola sulla pulizia a vapore. Quando il display inizia a lampeggiare emettendo un segnale acustico, l'operazione è completa.



5. Impostare la manopola su Off per terminare la pulizia a vapore.



6. Pulire l'interno del forno con un panno morbido.

Note sulla pulizia a vapore

- Fare attenzione quando si apre lo sportello prima della fine della pulizia a vapore; l'acqua sul fondo è bollente.
- Aprire lo sportello del forno e rimuovere l'acqua residua con una spugna.
- Non lasciare mai residui di acqua nel forno, per nessun periodo di tempo, per esempio durante la notte.
- Pulire l'interno del forno con una spugna e detergente o una spazzola morbida. Lo sporco ostinato può essere rimosso con una spazzola in nylon.

NV70F3984LS_ET_DG68-00522M_IT.indd 30 08-Oct-13 3:52:00 PM

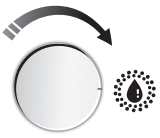
- I depositi di calcare possono essere rimossi con un panno imbevuto di aceto.
- Per pulire l'interno del forno usare un panno morbido e acqua pulita. Non dimenticare di pulire la parte inferiore dello sportello.
- Se il forno è molto sporco, una volta raffreddato si può ripetere la procedura.
- Se il forno è molto sporco di grasso, ad esempio dopo aver cotto arrosto o grigliato, è consigliabile sfregare delicatamente il detergente sulla macchia ostinata prima di attivare la funzione di pulizia del forno.
- Dopo la pulizia, lasciare aperto lo sportello del forno con una inclinazione di 15 ° per consentire alla superficie interna smaltata di asciugare completamente.

DECALCIFICAZIONE

L'uso della funzione di cottura a vapore richiede una periodica decalcificazione del forno. Questo forno conteggia il tempo complessivo di cottura a vapore e informa l'utente quando è il momento di eseguire la decalcificazione.

01 | Selezionare la modalità Decalcificazione

Quando l'ICONA DISPLAY lampeggia, eseguire la procedura di decalcificazione in 6 passaggi.



Al termine della procedura di decalcificazione in 6 passaggi, l'ICONA DISPLAY smetterà di lampeggiare.

Avviso: Se l' ICONA DISPLAY è lampeggiante, la funzione di cottura a vapore può essere utilizzata al massimo per altre 2 ore. Se non si esegue la decalcificazione, una procedura di pulizia che prevede 6 passaggi, non sarà possibile utilizzare ulteriormente la funzione di cottura a vapore.

Avvertenza: La calcificazione è un fenomeno normale e può influenzare il corretto funzionamento del forno.

Soluzione decalcificante	125 ml di prodotto decalcificante + 1 L di acqua potabile

Avvertenza

- Utilizzare una soluzione liquida decalcificante specifica per la pulizia di forni a vapore o macchine per il caffè.
- Non utilizzare decalcificanti specifici per la pulizia di altri apparecchi quali per esempio lavabiancheria.

NV70F3984LS_ET_DG68-00522M_IT.indd 31 08-Oct-13 3:52:00 PM

d-1		Scaricare l'acqua residua contenuta nel forno. Tenere premuto il tasto Scarico per 3 secondi per avviare il drenaggio e attendere fino all'attivazione automatica del passaggio d-2.
d-2		Riempire il serbatoio dell'acqua con il decalcificante fino al livello 3. Quando il decalcificante si avvicina al livello 3, si avvia automaticamente il passaggio d-3.
d-3		Il passaggio d-3 impiega 3 ore per eseguire la decalcificazione. Trascorse 3 ore, si avvia automaticamente il passaggio d-4.
d-4		Scaricare tutto il liquido decalcificante contenuto all'interno del forno. Tenere premuto il tasto Scarico per 3 secondi per avviare il drenaggio e attendere fino all'attivazione automatica del passaggio d-5.
d-5		Riempire il serbatoio con acqua pulita per eseguire il risciacquo. Quando l'acqua pulita si avvicina al livello 3 del serbatoio, il passaggio d-6 si avvia automaticamente.
d-6		Scaricare tutta l'acqua contenuta all'interno del forno per il risciacquo Tenere premuto il tasto Scarico per 3 secondi per avviare lo scarico e attendere fino al termine della procedura di decalcificazione.

Importante: Quando si avvia la decalcificazione, completare tutti i 6 passaggi previsti dalla procedura. In caso contrario, sarà necessario riavviare la procedura di decalcificazione dall'inizio per poter utilizzare nuovamente la funzione di cottura a vapore.

ASCIUGATURA RAPIDA

1. Lasciare lo sportello del forno aperto con una angolazione di circa 30 °.
2. Regolare la manopola sulla modalità singola.
3. Premere il tasto funzione.
4. Selezionare la convezione ruotando il selettore.
5. Impostare un tempo di cottura di circa 5 minuti e una temperatura di 50 °C.
6. Al termine di questo periodo di tempo spegnere il forno.

SUPERFICIE CON SMALTO CATALITICO(OPZIONALE)

Il coperchio rimovibile è rivestito con uno smalto grigio scuro catalitico, che può ricoprirsi di particelle di olio o grasso attraverso l'aria che circola durante il riscaldamento a convezione. Questi depositi vengono dissipati a una temperatura del forno superiore a 200 °C, ad esempio quando si cuoce o si arrostisce. Più alta è la temperatura, più veloce sarà la dissipazione.

1. Togliere tutti gli accessori dal forno.
2. Pulire tutte le superfici interne del forno come descritto nella sezione di pulizia manuale.
3. Impostare la modalità di cottura superiore-inferiore.
4. Impostare la temperatura su 250 °C.
5. Lasciare acceso il forno per circa 1 ora. Il periodo di tempo dipende dal livello di sporco. I residui di sporco scompariranno gradualmente a ogni uso successivo del forno con una temperatura elevata.

NV70F3984LS_ET_DG68-00522M_IT.indd 32 08-Oct-13 3:52:01 PM

PULIZIA MANUALE

⚠ **ATTENZIONE:** ASSICURARSI CHE IL FORNO E GLI ACCESSORI SIANO FREDDI PRIMA DI PROCEDERE ALLA PULIZIA

Interno del forno

- Per pulire il forno all'interno, utilizzare un panno e un detergente delicato o acqua saponata.
- Non pulire manualmente la guarnizione dello sportello.
- Non utilizzare pagliette saponate o spugnette abrasive.
- Per evitare di danneggiare le superfici smaltate del forno, usare i detergenti per forni disponibili sul mercato.
- Per rimuovere lo sporco ostinato, utilizzare un detergente speciale per forni.

Non utilizzare prodotti abrasivi, spazzole dure, pagliette saponate, lana d'acciaio, coltelli o altri materiali abrasivi.

Esterno del forno

- Per pulire il forno all'esterno, utilizzare un panno e un detergente delicato o acqua saponata.
- Asciugare con carta da cucina o uno strofinaccio asciutto.
- Non usare pagliette saponate, detergenti corrosivi o prodotti abrasivi.

Pannello anteriore del forno in acciaio inossidabile

- Non utilizzare lana d'acciaio, pagliette saponate o prodotti abrasivi. Possono danneggiare la finitura.

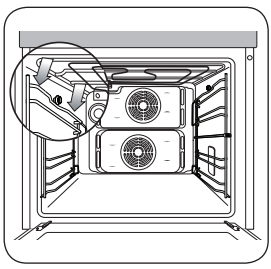
Pannello anteriore del forno in alluminio

- Pulire delicatamente la piastra con un panno morbido o un panno in microfibra e un detergente delicato per vetri.

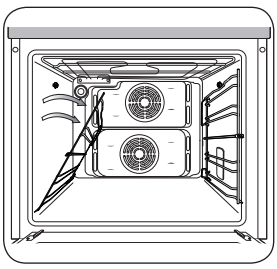
Accessori

Lavare gli accessori dopo ogni uso e asciugarli con un panno. Se necessario, lasciare in ammollo in acqua saponata per circa 30 minuti per una pulizia più facile.

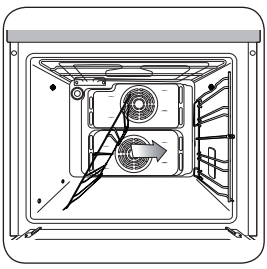
RIMOZIONE DELLE GUIDE LATERALI (OPZIONALE)



1. Premere al centro la parte superiore della guida laterale.



2. Ruotare la guida laterale di circa 45 °.



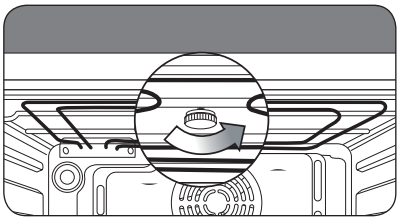
3. Tirare e rimuovere la guida laterale dai due fori sul fondo.

MONTAGGIO: Ripetere i passaggi 1, 2 e 3 in ordine inverso.

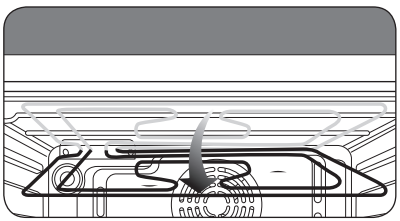
NV70F3984LS_ET_DG68-00522M_IT.indd 33 08-Oct-13 3:52:01 PM

PULIZIA DELL'ELEMENTO RISCALDANTE SUPERIORE (OPZIONALE)

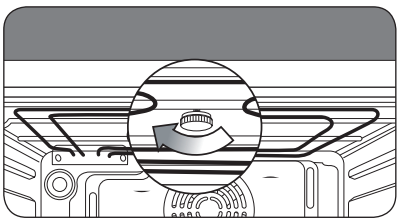
1. Rimuovere il dado superiore circolare ruotandolo in senso antiorario e sostenendo al contempo l'elemento riscaldante.



La parte anteriore dell'elemento riscaldante superiore si inclina verso il basso.



2. Al termine della pulizia, far scorrere la parte superiore dell'elemento riscaldante nuovamente in posizione e riavvitare il dado circolare in senso orario.



MONTAGGIO: Ripetere i passaggi 1 e 2 in ordine inverso.

NV70F3984LS_ET_DG68-00522M_IT.indd 34 08-Oct-13 3:52:02 PM

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	SOLUZIONE
Cosa devo fare se il forno non si scalda?	• Il forno non è acceso. Accendere il forno. • L'orologio non è stato impostato. Impostare l'orologio. • Verificare che siano state applicate le impostazioni desiderate. • E' possibile che un fusibile si sia bruciato o che sia scattato l'interruttore di sicurezza. Sostituire il fusibile o reimpostare il circuito. Se ciò accade ripetutamente, chiamare un elettricista autorizzato.
Cosa devo fare se il forno non si scalda, anche dopo aver impostato la funzione e la temperatura?	• Possono esservi dei problemi con i collegamenti elettrici interni. Contattare il centro assistenza locale.
Cosa devo fare se appare un codice di errore e il forno non si scalda?	• C'è un guasto nel collegamento del circuito elettrico interno. Contattare il centro assistenza locale.
Cosa faccio se il display dell'ora lampeggia?	• Vi è stata un'interruzione di corrente. Impostare l'orologio.
Cosa devo fare se la luce del forno non si accende?	• La lampadina del forno è guasta. Contattare il centro assistenza locale.
Cosa devo fare se la ventola del forno gira senza essere stata impostata?	• Dopo l'uso, la ventola gira finché il forno si è raffreddato. Se la ventola continua a girare anche dopo che il forno si è raffreddato, contattare il centro assistenza locale.

CODICE ERRORE

CODICE	PROBLEMA	SOLUZIONE
	Spegnimento di sicurezza. Il forno ha continuato a funzionare alla temperatura impostata per un periodo di tempo prolungato.	Spegnere il forno e togliere i cibi. Lasciare raffreddare il forno prima di utilizzarlo nuovamente.
	E' stato premuto il tasto per più di 10 secondi.	Chiamare il Centro di assistenza SAMSUNG più vicino.
	Il divisorio è mancante. Il divisorio inserito non è corretto.	Inserire il divisorio per la modalità cottura superiore, doppia e inferiore. Rimuovere il divisorio per la modalità cottura singola.
	Un guasto del forno può causare prestazioni scadenti e problemi di sicurezza. Interrompere immediatamente l'uso del forno.	Chiamare il Centro di assistenza SAMSUNG più vicino.

1) ** si riferisce a tutti i numeri.

NV70F3984LS_ET_DG68-00522M_IT.indd 35 08-Oct-13 3:52:02 PM

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* [HHP] 0180 6 M SAMSUNG bzw. 0180 6 67267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864) [HHP] 800.Msamsung (800.67267864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline	www.samsung.com/gr
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

NV70F3984LS_ET_DG68-00522M_IT.indd 36 08-Oct-13 3:52:02 PM